



## **pastel caliente de chocolate**

¡Los aromas intensos del chocolate amargo se revelan! Y para aquellos que tienen como filosofía culinaria la audacia, ¿porqué no utilizar mantequilla con sal o inclusive agregar alguna especia?...



## **ingredientes para 6 personas**

150 + 50 gramos de chocolate amargo 70% cacao  
80 gramos de mantequilla  
4 huevos  
1 pizca de sal  
90 gramos de azúcar  
2 cucharas soperas de harina  
1 cuchara sobera de licor de café

## **preparación**

1. Precalentar el horno a 240°C y untar de mantequilla un molde redondo.
2. Derretir 150 gramos de chocolate con la mantequilla a baño maría.
3. Batir los huevos, la sal y el azúcar ; incorporar la harina y el licor, luego la mezcla de chocolate y mantequilla.
4. Verter en el molde la mitad de la preparación. Colocar los 50 gramos de chocolate restantes y cubrir con la otra mitad de la preparación.
5. Hornear por 15 minutos y dejar reposar unos instantes antes de servir.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:  
½ cuchara cafetera de Azafrán de la India por su sabor a cúrcuma

